

Bedienungsanleitung

Salamander Größe 1 (Elektro)



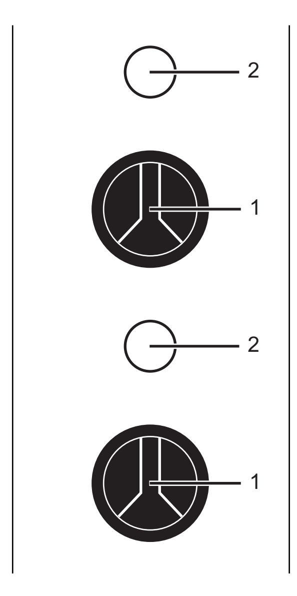
Version
Salamander „Größe 1“

0521702---ABDE-A / de-DE

Originalbedienungsanleitung / 15.02.2010 / TAG-MaBr

Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedienelemente



1 Leistungswahlschalter

2 Kontrollleuchte „Heizbetrieb“

Salamander Größe 1 (Elektro)

Bedienungsanleitung


MKN


MKN

1 Einleitung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

MKN Salamander sind Geräte, die ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt sind.

Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln durch Überbacken oder zum kurzzeitigen Warmhalten von Speisen benutzt werden.

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

Untersagt ist die Benutzung des Geräts unter anderem für folgende Zwecke:

- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen brennbarer Flüssigkeiten
- Beheizen von Räumen

1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zum Vorgehen bei Störungen benötigt.

- Das mit Tätigkeiten am Gerät beauftragte Personal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
- Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
- Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
- Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
- Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
- Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.

Zielgruppe

- Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege und dem Vorgehen bei Störungen des Geräts vertraut ist.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.



- Erwachsene dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben, wenn
  - sie physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind,
  - ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen.

1.3 Warnhinweise

Warnhinweise sind mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet.

Es werden Art und Quelle sowie die Folgen der Gefahr benannt und Hinweise zur Gefahrenabwendung gegeben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Signalwörter ist im Abschnitt „Zeichenerklärung“ erläutert (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“, Seite 7).

1.4 Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
- Unsachgemäße Installation, unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Technische Änderungen am Gerät ohne verbindliche Absprache mit dem Hersteller
- Verwendung von Ersatzteilen oder Zubehörteilen, die nicht von MKN zugelassen wurden
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind



1.5 Zeichenerklärung



GEFAHR

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung drohen Tod oder schwerste Verletzungen.



WARNUNG

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung können Tod oder schwerste Verletzungen drohen.



VORSICHT

Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können geringfügige Verletzungen folgen.

VORSICHT

Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können Sachschäden folgen.



Gibt nützliche Hinweise für die Anwendung.

Symbol	Bedeutung	Erläuterung
Voraussetzungen	Voraussetzungen	Dies muss erfüllt sein, bevor Sie eine Handlungsanweisung befolgen können.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Hier müssen Sie etwas tun.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
On/Off	Bedienelement	Hervorhebung der Bezeichnung von Bedienelementen



2 Sicherheitshinweise

MKN-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Gefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Bei Aufstellung und Betrieb des Geräts muss daher das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten, unter anderem BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.

Zusätzlich die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Infrarot-Strahlungsheizkörper nicht berühren.
- Höhenverstellung nur mit Kugelgriff betätigen.

Elektrischer Strom

Gefahr durch Stromschlag

- Gerät nicht mit beschädigten Bedienelementen betreiben, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.
- Defektes Gerät erst nach der Reparatur in Betrieb nehmen.

Brandgefahr

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Hinweise zur Reinigung beachten.
- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Im Brandfall Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Brand mit Feuerlöscher (Brandklasse F oder ABC-Pulver) oder Feuerlöschdecke löschen, nie mit Wasser.

Hygiene

Sach- und Personenschäden durch unzureichende Reinigung

- Reinigungshinweise beachten.

Reinigung

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Bei Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.



- Oberflächen nicht mit stark kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeiten für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.

Unsachgemäßer Gebrauch

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Nur Originalzubehör verwenden.

3 Aufbau und Funktion

3.1 Gerätebeschreibung

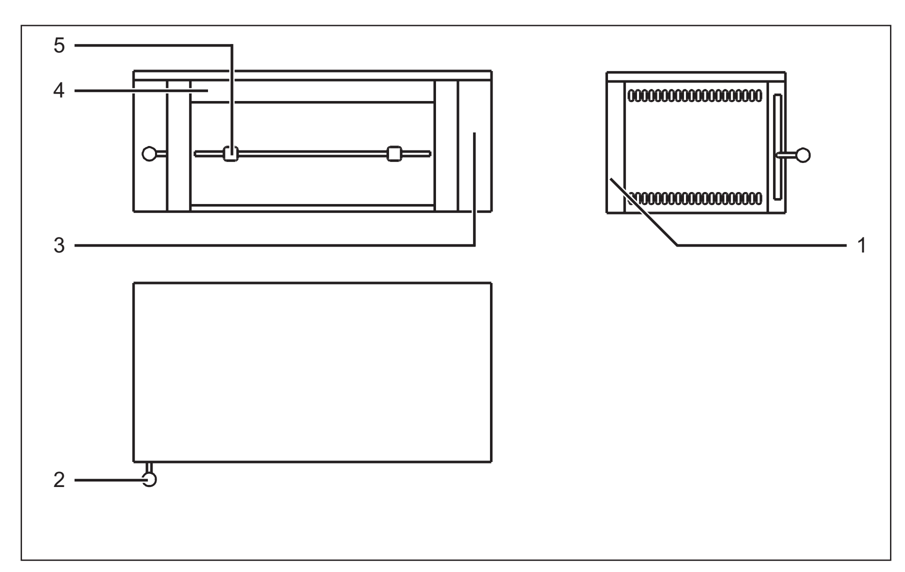


Bild 1: Salamander „Größe 1“

1	Typenschild (verdeckt)	4	Infrarot-Strahlungsheizkörper
2	Kugelgriff	5	Herausnehmbarer Rost
3	Bedienelemente		

3.2 Ausstattungsmerkmale

Hauptbestandteile

- Gehäuse aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Doppelwandiger Gerätekorpus

Elektrische Ausrüstung

- Leistungswahlschalter
- Kontrollleuchte
- Infrarot-Strahlungsheizkörper

Zubehör und Sonderausstattung

- Rost aus Chromnickelstahl
- Wandkonsole
- Auffangschale 1/1 GN, 20 mm tief
- Schwere Grillplatte

3.3 Beschreibung der Bedienelemente



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.



Bedienelement	Beschreibung
Leistungswahlschalter	Einschalten/Ausschalten Heizleistung wählen
Kontrollleuchte „Heizbetrieb“	Leuchtet, wenn Heizung aktiv

3.4 Anwendungen

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für das Gerät.



Bei zu langer Anwendung trocknen die Speisen aus.

Anwendung	Hinweis
Gratinieren, Überbacken, Glasieren oder Karamellisieren	–
Speisen aufwärmen	–
Speisen heißhalten	Geschirr vorwärmen.
Tiefkühlprodukte antauen	–



4 Betrieb

4.1 Inbetriebnahme

Das Gerät wurde nach der Fertigung auf Gerätesicherheit und Funktion geprüft.

Vor der Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste restlos entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“, Seite 14).

4.2 Gerät einschalten/ausschalten

4.2.1 Einschalten

→ Leistungswahlschalter (1) drehen.
Gerät ist eingeschaltet.

4.2.2 Ausschalten

→ Leistungswahlschalter (1) auf Stellung „0“ drehen.
Gerät ist ausgeschaltet.

4.3 Grundlegende Funktionen

4.3.1 Höhenverstellung

Durch Höhenverstellung des Infrarot-Strahlungsheizkörpers lässt sich das Garergebnis weiter optimieren.



Einstellbereich: 160 mm

1. Kugelgriff betätigen.
2. Infrarot-Strahlungsheizkörper auf die gewünschte Höhe einstellen.

4.3.2 Temperatureinstellungen

Mit dem Leistungswahlschalter kann die Heizleistung stufenlos von 0–100 % eingestellt werden.

Reglerstellung	**0**	**1**	**2**	**...**	**10**
Heizleistung in %	0	10	20	...	100 Dauerbeheizung



4.4 Vorheizen



Gerät nur bei der Erstinbetriebnahme vorheizen.

1. Leistungswahlschalter (1) auf Stufe 10 „Dauerbeheizung“ einstellen.
2. Gerät ca. 10 Minuten aufheizen lassen.
3. Mit Leistungswahlschalter (1) Heizleistung reduzieren.

4.5 Überbacken und Karamellisieren



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Wärmeisolierte Schutzhandschuhe tragen

1. Gerät vorheizen (siehe Kapitel „Vorheizen“, Seite 13).
2. Gargut auf Backblech oder Rost vorbereiten.
3. Mit Leistungswahlschalter (1) gewünschte Heizleistung einstellen.
4. Backblech oder Rost unter Infrarot-Strahlungsheizkörper stellen.



Wenn das Gargut an der Oberfläche zu stark bräunt, Heizleistung reduzieren oder Höhenverstellung ändern (siehe Kapitel „Höhenverstellung“, Seite 12).

4.6 Betriebsende und Pausen

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

→ Leistungswahlschalter auf „0“ drehen.

Das Gerät ist ausgeschaltet.

5 Reinigung

5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Geräts sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig entfernen.
- Salzanreicherungen regelmäßig entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlspachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlspachtel, Späne aus Wasserleitungen, eisenhaltiges Wasser) vermeiden.
- Frische Roststellen, die z. B. durch Kontakt mit Eisen entstanden sind, mit mild wirkendem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit frischem Wasser reinigen.

5.2 Allgemeine Reinigung



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Oberflächen vor der Reinigung abkühlen lassen.

VORSICHT

Sachschaden durch Eindringen von Wasser in die Steuerelektronik

→ Außengehäuse nicht mit Wasserstrahl abspritzen.

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

→ Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.

→ Keine aggressiven Reiniger (z. B. Grillreiniger) verwenden.

VORSICHT

Beschädigung durch unsachgemäßes Abkühlen

→ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

→ Kein Eis oder kaltes Wasser zum Abkühlen verwenden.



1. Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
2. Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.
3. Außengehäuse mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger und frischem Wasser abwischen.

5.3 Gehäuse reinigen

→ Gehäuse täglich mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

6 Störungen

6.1 Störungen beheben

Dieser Abschnitt beschreibt die Vorgehensweise, falls es während des Betriebs zu Störungen am Gerät kommt.

1. Hinweise in Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“, Seite 16 beachten.
2. Kundenservice kontaktieren.

6.2 Fehlerursachen und Abhilfe



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienelement defekt.	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
Gerät heizt nicht auf	Gerät ausgeschaltet	• Gerät einschalten.
	Stromzufuhr unterbrochen	• Gerät mit Stromnetz verbinden.
	Gerät defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.



7 Service

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle die Seriennummer (1) und den Gerätetyp (2) Ihres Geräts an. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild (3).

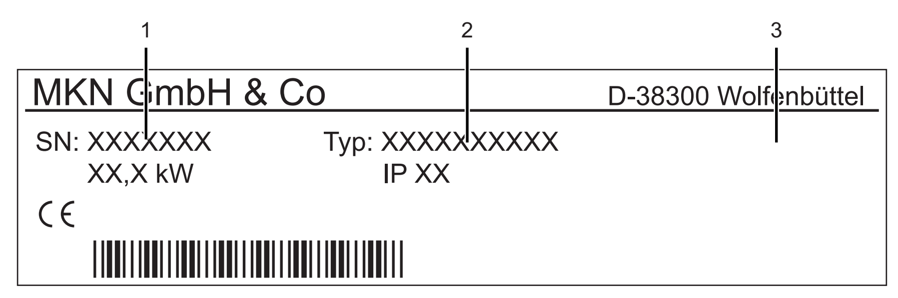
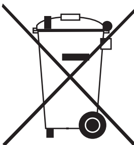


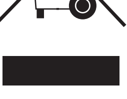
Bild 2: Typenschild

Tragen Sie die Daten in die vorgesehene Tabelle ein.

Gerätetyp	Seriennummer

7.1 Entsorgung





Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z. B. Abfallwirtschaft).

8 Konformitätserklärung

CE

EG-Konformitätserklärung
Salamander



Die
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp:	Elektro-Salamander Grösse 1
Geräte-Nummer:	0521702, 0521702A, 0521702B, 0521702C

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit

festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:	
• EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + Corrigendum:2006 + A2:2006	
• EN 60335-2-48:2003 + Corrigendum:2007 + A1:2008	
• EN 55014-1:2006	• EN 55014-2:1997-Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE -Kennzeichnung: 10

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, 04.02.2010

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung Griddleplatten bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1







MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße 2
D-38300 Wolfenbüttel
Telefon 0 53 31 / 89-0
Telefax 053 31 / 89-280